



Un repas de fête pour clôturer l'année en douceur

À l'approche des vacances, un déjeuner festif est proposé aux élèves afin de marquer la fin d'année autour d'un moment convivial et gourmand. Ce repas, pensé avec attention, a pour objectif de faire plaisir aux enfants tout en respectant l'équilibre alimentaire qui guide nos choix au quotidien.



Le savoir-faire et l'engagement des cuisiniers du SIPLARC

Derrière ce menu de fête, c'est un travail important qui a été réalisé par nos équipes. Chaque préparation est le fruit d'un savoir-faire et d'un engagement constant pour offrir des plats de qualité aux enfants.

Parmi les plats proposés, le potage maison occupe une place particulière. Très apprécié des enfants, il est préparé à partir de légumes simples et de saison : pommes de terre, poireaux, céleris, choux-fleurs et navets. Sa réalisation et sa distribution demandent cependant une attention toute particulière. Préparer du potage pour 10 000 convives implique une manutention supplémentaire : les barquettes doivent être soigneusement scellées pour éviter toute fuite, puis manipulées avec précaution.

La livraison constitue elle aussi une étape essentielle. Chaque contenant est transporté avec soin, afin de garantir une arrivée dans les meilleures conditions, sans altérer la qualité du plat.

Ce travail minutieux, souvent invisible, témoigne du professionnalisme et de l'implication de nos cuisiniers et de l'ensemble des équipes logistiques, mais aussi du personnel d'offices de nos villes partenaires.

Faire plaisir, tout en respectant l'équilibre alimentaire

Offrir aux enfants des repas savoureux, équilibrés et adaptés à leurs besoins guide chacune de nos actions. À travers ce menu festif, nos équipes ont allié plaisir et qualité nutritionnelle, deux priorités indissociables de notre engagement. Ce déjeuner de fin d'année illustre pleinement l'attention portée, jour après jour, au bien-être et à la satisfaction des élèves.

Documents

[Menu de fêtes 2025](#)